



Carta dei Vini

"Il vino è il canto della terra verso il cielo. Ha i suoi tenori e i soprano, contadini - agricoltori se volete e contadine che lavorano le vigne e ne vinificano le uve, con tutta la fatica, l'intelligenza e la passione che vigna e vino esigono " **Luigi Veronelli**

SPUMANTI E SPUMANTI CLASSICI ITALIANI

Franciacorta Brut	Maiolini	€ 35,00
Franciacorta Rosè Brut Altera	Maiolini	€ 37,00
Franciacorta Rosè Brut Millesimato	Compagnoni	€ 37,00
Nature Pas Dosè (Pinot Nero)	Az. Agr. Monsupello	€ 32,00
Blanc de Blancs Metodo Classico	Az. Agricola Borgo Maragliano	€ 30,00
Chardonnay Brut Vino Spumante	Az. Agricola Borgo Maragliano	€ 18,00
Metodo Classico Sullelanghe	2011 Fratelli Barale	€ 26,00

CHAMPAGNES

Champagne Brut Blanc de Noirs Nature	Nathalie Falmet	€ 90,00
Champagne Blanc de Blancs Nature	Laherte Frères Maison fondée en 1889	€ 70,00
Champagne La Cuvée	Laurent-Perrier	€ 80,00
Champagne Cuvée Rosè	Laurent-Perrier	€ 125,00
Champagne Millèsimè 2017	Laurent-Perrier	€ 110,00



VINI BIANCHI PIEMONTESI

Gavi docg	2017	Az. Agr. Molinetto	€	15,00
Langhe Arneis	2018	Ca'Rossa	€	17,00
Chardonnay del Piemonte <i>Pian Muciot</i> (vivace)	2018	Borgo Maragliano	€	15,00
Langhe Nascetta	2016	Az. Agr. Reverdito	€	22,00
Riesling <i>Per Fede</i>	2014	Az. Agr. Borgo Maragliano	€	22,00
Timorasso Il Selvaggio	2016	La Vecchia Posta	€	19,00

VINI BIANCHI ITALIANI

Liguria

Vermentino doc <i>Colli di Luni</i>	2016	Az. Agr. Santa Caterina	€	18,00
-------------------------------------	------	-------------------------	---	-------

Sardegna

Isola dei Nuraghi <i>Prama Dorada</i>	2017	Deperu Holler	€	30,00
---------------------------------------	------	---------------	---	-------

Lombardia

Germogli Bianchi (Pinot Nero vinificato in bianco, vivace)	2017	Az. Agr. Monsupello	€	16,00
---	------	---------------------	---	-------

Friuli Venezia Giulia

Collio Sauvignon	2017	Livio Felluga	€	25,00
Collio Sauvignon	2017	Le Vigne di Zamò	€	25,00
Ribolla Gialla	2013	Castello di Buttrio	€	23,00
Ribolla Gialla	2017	Livio Felluga	€	25,00
Collio Friulano	2017	Livio Felluga	€	25,00
Pinot Grigio	2017	Livio Felluga	€	25,00



Alto Adige

Gewürtztraminer doc	2017	Elena Walch	€	22,00
Müller Thurgau	2017	Elena Walch	€	20,00
Pinot Bianco	2018	Elena Walch	€	18,00

Veneto

Valdobbiadene docg Prosecco Superiore Extra Dry		Bortolin	€	18,00
Valdobbiadene docg Prosecco Superiore di Cartizze		Bortolin	€	32,00

Campania

Greco di Tufo <i>Franciscus</i>	2013	Cantine di Marzo	€	20,00
---------------------------------	------	------------------	---	-------

Sicilia

Grillo Verde	2016	Badalucco	€	30,00
--------------	------	-----------	---	-------

MEZZE BOTTIGLIE DA 375 CC.

Cortese del Monferrato	2018	Cavelli Vini	€	8,50
Arneis Villalta	2018	Vite Colte	€	12,00

"Il vino è la poesia sulla terra"
"Il vino è la poesia sulla terra"

Mario Soldati



VINI ROSSI E ROSATI PIEMONTESI

Barbaresco <i>Serraboella</i>	2012	Barale Fratelli	€ 44,00
Barbaresco <i>Serroboella</i>	2013	Barale Fratelli	€ 45,00
Barbaresco <i>Serroboella</i>	2015	Barale Fratelli	€ 46,00
Barbaresco <i>Castellero</i>	2013	Barale Fratelli	€ 50,00
Barbaresco <i>Meruzzano</i>	2015	Az. Agr. Orlando Abrigo	€ 42,00
Barbaresco	2014	Produttori del Barbaresco	€ 37,00
Barbaresco <i>Montestefano</i>	2014	Az Agr. La Ca' Növa	€ 40,00
Barbaresco		Giuseppe Cortese	€ 60,00
Barbera d'Alba	2017	Giuseppe Rinaldi	€ 23,00
Barbera d'Alba <i>Ansem</i>	2017	Cascina Ca' Rossa	€ 22,00
Barbera d'Asti Superiore <i>Campasso</i>	2013	Castello di Razzano	€ 18,00
Barbera d'Asti Superiore <i>Vigna del Beneficio</i>	2015	Castello di Razzano	€ 25,00
Barbera d'Asti Superiore <i>La Luna e I Falò</i>	2015	Vite Colte	€ 23,00
Barbera d'Asti Superiore	2017	Cascina Valle Asinari	€ 25,00
Barbera d'Asti	2017	Cascina Valle Asinari	€ 20,00
Nizza <i>La Luna e I Falò</i>	2015	Vite Colte	€ 28,00
Barbera del Monferrato <i>Biologico</i>	2015	Roccabianca	€ 18,00
Barbera del Monferrato <i>vivace Paian</i>	2017	Cavelli	€ 15,00
Barolo <i>Brunate</i>	2014	Giuseppe Rinaldi	€ 85,00
Barolo <i>Tre Tine</i>	2014	Giuseppe Rinaldi	€ 85,00
Barolo	2014	Barale Fratelli	€ 45,00
Barolo <i>Castellero</i>	2013	Barale Fratelli	€ 44,00
Barolo <i>Arborina La Foia</i>	2011	Curto	€ 58,00



Dolcetto di Ovada	2017	Cavelli	€	14,50
Vino Rosso (dolcetto) <i>La Volpe</i>	2016	Forti del Vento	€	15,50
Ovada docg <i>Ottotori</i>	2016	Forti del Vento	€	18,00
Ovada docg <i>Bricco Le Zerbe</i>	2015	Cavelli	€	18,00
Ovada docg	2013	Cascina Gentile	€	18,00
Ovada docg <i>Celso</i>	2016	Cascina Boccaccio	€	18,00
Dolcetto di Ovada Superiore doc <i>Boccassa</i>	2007	La Signorina	€	18,00
Nebbiolo d'Alba <i>Marne Brune</i>	2016	Fontanafredda	€	32,00
Nebbiolo		Giuseppe Cortese	€	23,00
Langhe Nebbiolo	2016	Giuseppe Rinaldi	€	38,00
Langhe Nebbiolo	2016	Produttori del Barbaresco	€	22,00
Langhe Nebbiolo	2017	F.lli Barale	€	24,00
Langhe Nebbiolo Biologico <i>Funsù</i>	2017	Cascina Ca' Rossa	€	22,00
Roero Biologico <i>Valmaggione</i>	2016	Cascina Ca' Rossa	€	35,00
Roero Biologico <i>Valmaggione</i>	2015	Cascina Ca'Rossa	€	34,00
Ruchè di Castagnole Monferrato	2017	Az. Agr. Massimo Marengo	€	21,00
Verduno Pelaverga		Reverdito	€	24,00
Grignolino del Monferrato Casalese San Bastiano	2017	Castello di Uviglie	€	18,00
Freisa d'Asti <i>La Fleisa</i>	2017	Giorgio Carnevale	€	16,00
Castletrosè	2016	Cascina Castlet	€	16,00
299, Rosato di Dolcetto vinificato e affinato in Anfora (senza solfiti aggiunti)	2017	Forti del Vento	€	20,00

"Il vino è un composto di amore e luce"

"Il vino è un composto di amore e luce"

Galileo Galilei



VINI ROSSI E ROSATI ITALIANI

Alto Adige

Merlot doc	2015	Elena Walch	€	21,00
Lagrein Alto Adige doc	2017	Elena Walch	€	21,00
Pinot Nero doc	2016	Elena Walch	€	24,00
Pinot Nero doc	2018	Elena Walch	€	
Schiava Alta Adige doc	2018	Elena Walch	€	18,00
Rosè IGT 20/26 Vigneti delle Dolomiti	2017	Elena Walch	€	21,00

Lombardia

Oltrepo Pavese Bonarda Violet	2017	Az. Agr. Monsupello	€	16,00
Germogli Rosa (Pinot Nero vinificato in rosa, vivace)	2017	Az. Agr. Monsupello	€	16,00

Emilia Romagna

Lambrusco dell'Emilia Libeccio	2016	Az. Agr. Denny Bini	€	17,00
--------------------------------	------	---------------------	---	-------

Toscana

Chianti Classico	2005	Borgo Scopeto	€	24,00
Chianti Classico	2005	Castell'inVilla	€	25,00
Brunello di Montalcino	2012	Mastrojanni	€	100,00

Veneto

Amarone della Valpolicella Classico	2013	Begali	€	56,00
Amarone della Valpolicella Classico	2014	Vigneti di Ettore	€	65,00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore	2015	Vigneti di Ettore	€	32,00
Valpolicella Classico	2017	Vigneti di Ettore	€	20,00

Sicilia

Nerello Mascalese	2015	Eno-Trio	€	38,00
Rosato		Eno-Trio	€	24,00



BOTTIGLIE DA 500 CC.

Nebbiolo d'alba Marne Brune	2015	Fontanafredda	€	20,00
-----------------------------	------	---------------	---	-------

MEZZE BOTTIGLIE DA 375 CC.

Barbera del Monferrato	2016	Cavelli Vini	€	8,50
Dolcetto di Ovada Le Zerbe	2017	Cavelli Vini	€	8,50
Barbera d'Asti Superiore Campasso	2013	Castello di Razzano	€	11,00
Barbera d'Asti Superiore Vigna del Beneficio	2015	Castello di Razzano	€	14,00

VINI DA DESSERT ITALIANI

Barolo chinato (a calice)		Dott. G. Cappellano	€	8,50
Brachetto	2014	Cavelli vini	€	16,50
Moscato d'Asti	2015	Az. Agr. Borgo Maragliano	€	16,50
La Bella Estete Passito		Vite Colte	€	35,00
Moscato vend. tardiva Loazzolo - cl.37,5		Az. Agr. Borgo Maragliano	€	32,00
Vino da uve appassite affinato in barriques Spess - cl.37,5		Cascina Gentile	€	20,00

VINI DA DESSERT FRANCESI

Sauternes cl. 37,5	2007	Château de Suduiralt	€	33,00
--------------------	------	----------------------	---	-------

"Il vino non si beve soltanto. Si annusa, si osserva, si gusta, si sorseggia e... se ne parla."

"Il vino non si beve soltanto. Si annusa, si osserva, si gusta, si sorseggia e... se ne parla."

Re Edoardo VII

N.B. Può capitare che alcuni vini non siano ancora stati consegnati.

Ci scusiamo con la Gentile Clientela





SELEZIONE DI VINI NATURALI

La produzione di un **vino naturale** vuole essere l'espressione naturale di un **terroir**, realizzata con il minimo intervento dell'uomo.

In **vigna**, partendo da un'agricoltura biologica, è consentito esclusivamente l'uso di piccoli quantitativi di rame e zolfo. Non si possono utilizzare prodotti di sintesi, diserbanti e pesticidi. Lo scopo di ciò è preservare la biodiversità del territorio, utile per consentire agli insetti di depositare lieviti di ceppi differenti sulle bucce, consentendo così una fermentazione che doni i veri aromi del territorio.

In **cantina** non vengono utilizzati per la fermentazione lieviti selezionati ma solo lieviti indigeni e non vengono effettuate pratiche invasive, non si utilizzano additivi e non viene effettuata né la chiarificazione, né la filtrazione del vino ed i livelli di solforosa utilizzati vengono ridotti al minimo. Alcune aziende non aggiungono solfiti né durante la vinificazione, affinamento e preimbottigliamento.



I VINI NATURALI DELL'AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

Italia - Piemonte - Monferrato

VINI ROSSI

Vino Rosso (dolcetto) <i>La Volpe</i>	2016	€	15,50
Ovada docg <i>Ottotori</i>	2016	€	19,00
Vino Rosso Nibiö <i>Ventipassi</i>	2016	€	25,00



VINI NATURALI

VINI BIANCHI ITALIANI

Vermentino dei Colli di Luni	2016	Santa Caterina (Liguria)	€ 18,00
Isola dei Nuraghi Prama Dorada	2017	Deperu Holler (Sardegna)	€ 20,00
Metodo Classico SulleLanghe	2011	Fratelli Barale (Piemonte)	€ 26,00
Grillo Verde	2014	Badalucco (Sicilia)	€ 30,00
Rosato		Enotrio (Sicilia)	€ 24,00

VINI ROSSI E ROSATI ITALIANI

Piemonte

Barbaresco	2012	Fratelli Barale	€ 44,00
Barbaresco	2013	Fratelli Barale	€ 45,00
Barbera d'Alba	2014	Fratelli Barale	€ 20,00
Barbera d'Asti Superiore Campasso	2011	Castello di Razzano	€ 18,00
Barolo Brunate Le Coste	2009	Rinaldi	€ 60,00
Barolo Brunate	2013	Rinaldi	€ 70,00
Barolo Tre Tine	2013	Rinaldi	€ 70,00
Barolo	2011	Fratelli Barale	€ 40,00
Barolo	2013	Fratelli Barale	€ 42,00
Barolo Arborina	2011	Curto	€ 58,00
Ovada docg Celso	2016	Cascina Boccaccio	€ 18,00
Langhe Nebbiolo	2011	Rinaldi	€ 28,00
Langhe Nebbiolo	2015	Rinaldi	€ 30,00
Langhe Nebbiolo	2015	Fratelli Barale	€ 21,00
Lambrusco dell'Emilia Libeccio		Denny Bini	€ 17,00
Nerello Mascalese Pussenti	2015	Enotrio	€ 38,00
Rosato		Enotrio	€ 24,00

N.B. Può capitare che alcuni vini non siano ancora stati consegnati.

Ci scusiamo con la Gentile Clientela





